MONDIALE



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE MANUAL

NOTICE D' EMPLOI ET ENTRETIEN

INSTRUKTIONSBOK

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

(I)

La macchina per caffè espresso **MONDIALE** *è stata progettata e costruita con cura per garantire qualità, sicurezza ed affidabilità nel tempo.*
Per essere certi di sfruttare al meglio le potenzialità e di mantenere inalterate le prestazioni della **MONDIALE** *consigliamo di seguire attentamente quanto riportato in questo semplice libretto di istruzioni per il funzionamento e la manutenzione quotidiana della macchina.*

(GB)(USA)

The **MONDIALE** *espresso coffee machine is designed and constructed with care to ensure quality, safety and reliability in time.*
To be certain of exploiting its potential in the best possible way and maintaining top performance of the **MONDIALE** *unaltered we recommend that you follow the instructions in this simple booklet very carefully to install and use the machine and perform daily maintenance correctly.*

(F)

La machine à café expresso **MONDIALE** *a été soigneusement projetée et construite pour garantir qualité, sécurité et fiabilité dans le temps.*
Afin d'exploiter au mieux les potentialités de la machine **MONDIALE***et de maintenir constantes ses prestations, nous vous conseillons de suivre attentivement les instructions reportées dans ce manuel pour le fonctionnement et la manutention quotidienne de la machine.*

(SE)

Denna espressomaskin **MONDIALE** *är designad och konstruerad med stösta möjliga varsamhet för att försäkra oss om att ni erhåller en säker och pålitlig produkt. Vi rekommenderar att läsa noggrant och följa instruktionerna väl, före ni installerar och använder maskinen.*

(D)

Um Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit auf lange Zeit zu garantieren, wurde die Espressomaschine **MONDIALE** *mit besonderer Sorgfalt projektiert und hergestellt.*
Wir empfehlen, die nachfolgende Anleitung für Bedienung und tägliche Wartung genauestens einzuhalten, um die Leistungsfähigkeit der **MONDIALE** *bestens zu nutzen und zu erhalten.*

I

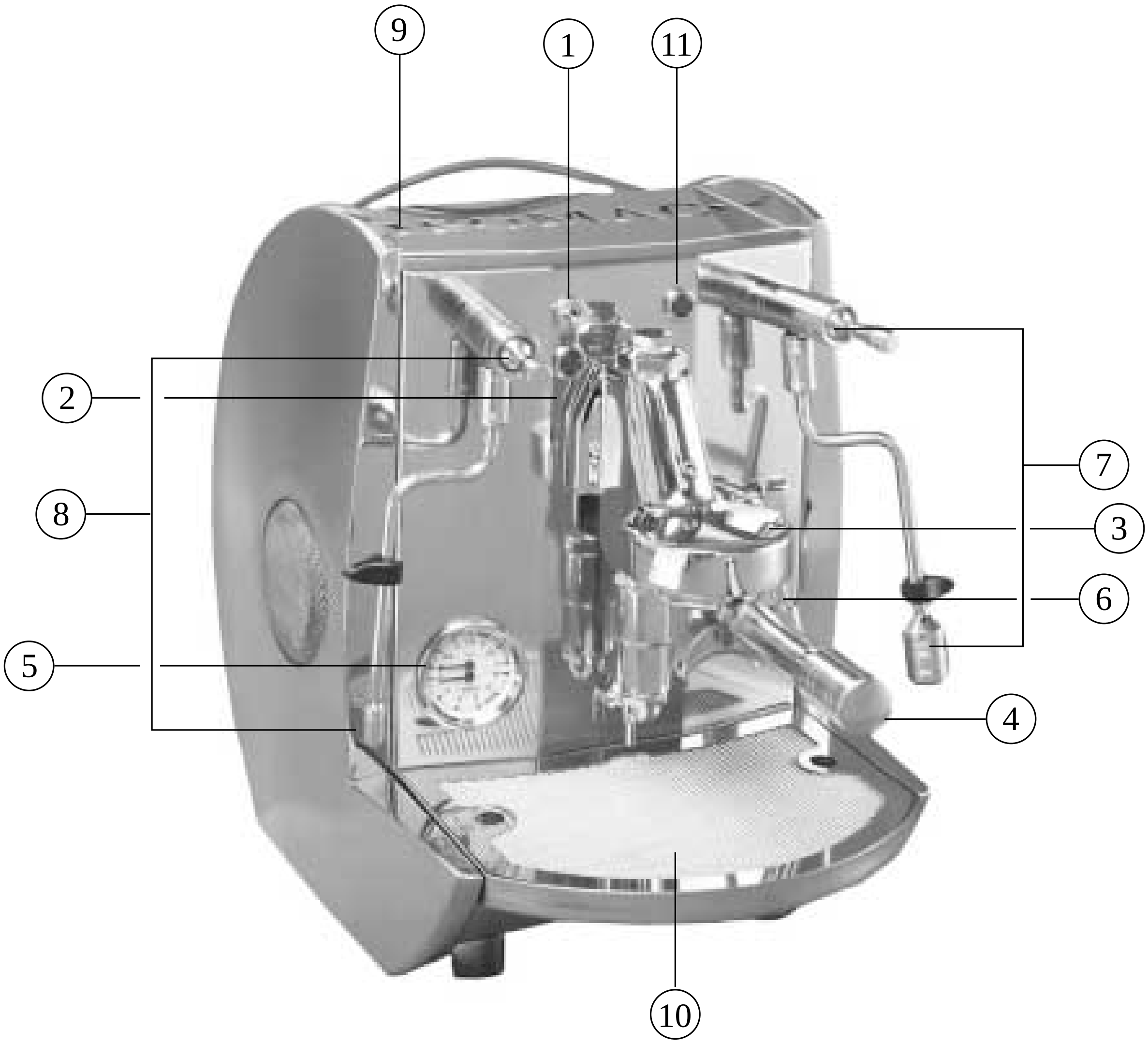
GB USA

F

SE

D

MONDIALE



(I) *1. COMPONENTI DELLA MACCHINA*

1. Interruttore generale
2. Spia accensione generale
3. Gruppo erogatore caffè
4. Portafiltro
5. Manometro pressione/temperatura
6. Leva caffè
7. Leva e lancia prelievo acqua calda
8. Leva e lancia prelievo vapore
9. Scalda porta-tazze
10. Cassetto raccogli-gocce con griglia appoggia-tazze
11. Spia resistenza (rossa)

1.1 AccessorI

Portafiltro a due tazze
Portafiltro ad una tazza
Pressino
Misurino

(GB) (USA) *1. PARTS OF THE MACHINE*

1. Main switch
2. Power on light
3. Coffee distribution unit
4. Filter holder
5. Pressure/temperature gauge
6. Coffee lever
7. Hot water lever and nozzle
8. Steam lever and nozzle
9. Cup rack warmer
10. Drip tray with cup rack
11. Heating element light (red)

1.1 Accessories

Two cup filter holder
One cup filter holder
Presser
Measure

(F) *1. COMPOSANTS DE LA MACHINE*

1. Interrupteur général
2. Voyant d’allumage général
3. Groupe distributeur de café
4. Porte-filtre
5. Manomètre pression/température
6. Levier café
7. Levier et lance de prélèvement d’eau chaude
8. Levier et lance de prélèvement de vapeur
9. Réchauffe porte-tasse
10. Tiroir ramasse-gouttes avec grille d’appui pour les tasses
11. Voyant résistance (rouge)

1.1 Accessoires

Porte-filtre deux tasses
Porte-filtre une tasse
Presse-café
Doseur

(SE) 1. DELAR PÅ MASKINEN

1. Huvud strömbrytare
2. Lampa som visar att huvudströmbrytaren är på/avslagen
3. Brygghus med filterhållare (E61)
4. Filterhandtaget (Filterhållaren)
5. Manometer (barmätare som visar trycket på vattnet som passerar kaffet i filterhållaren)
6. kaffearm (spak)
7. Vattenvred och vattentap
8. Ångvred och ångtap
9. Yta för att värma koppar
10. Vattenuppsamlaren med galler
11. Röd lampa

1.1 Accesoarer

Filterhållare en kopp
Filterhållare för två koppar
Tamper
Kaffemått

Viktig information om Manometern (5)

Manometern har i huvudsak ingen teknisk funktion för maskinens drift, men den hjälper till att vägleda dig till en god espresso. Lär dig att utläsa vad din manometer talar om for dig och vad du kan göra åt det för att utveckla dig och din espresso, så att espresson får det resultat som du vill ha!
Om din barmätare visar ca 4-6, har du för grovmalet kaffe i filterhållaren, eller för lite kaffe i filterhållaren
Atgärd: pröva med finare malet kaffe nästa gång eller mer kaffe och pressa hårdare (pressa kaffet med ett tryck av 15 kg)
Om din barmätare visar ca 13-15, har du för finmalet kaffe i filterhållaren, eller så har du för mycket kaffe i filterhållaren som du har pressat för hårt
Atgärd: pröva med kaffe som är lite grövre malet nästa gång eller mindre kaffe eller pressa inte så hårt (pressa kaffet med ett tryck av 15 kg)
När barmätaren visar mellan 8-10 brukar du erhålla det bästa resultatet
Creaman på din espresso är inte ett mått på att du här den bästa espresson, creama är framförallt fettet i bonan som lägger sig ovanpå ytan.
Robusta är en fet böna och Arabica är en mindre fet böna, robustan kan vara stark för känsliga magar medans arabican är mildare, så låt dig inte luras av hur mycket crema du har på din espresso utan det bästa riktmärket är att den är god!

(D) 1. KOMPONENTEN DER MASCHINE

1. Hauptschalter
2. Leuchtanzeige allgemeiner Betrieb
3. Kaffeegruppe
4. Siebträger
5. Manometer Druck/Temperatur
6. Hebel Kaffee
7. Hebel und Düse Heißwassererzeugung
8. Hebel und Düse Dampferzeugung
9. Warmhaltefach für Tassen
10. Abtropfkasten mit Gitter zum Abstellen der Tassen
11. Leuchtanzeige Widerstand (rot)

Zubehör

Siebträger zwei Tassen
Siebträger eine Tasse
Anpresse
Messgefäß

(I) 2. CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

La macchina per caffè espresso **MONDIALE** ha le seguenti caratteristiche:

- telaio completamente in acciaio inox AISI 304
- gruppo erogatore caffè manuale in ottone cromato
- rubinetto e lancia acqua/vapore in acciaio inox
- caldaia in acciaio inox
- valvola sovrapressione meccanica con relativo raccogli-gocce
- pressostato regolabile
- sonda per livello acqua
- scambiatore interno per erogazione acqua/caffè
- tubi in rame per allacciamenti idraulici
- elettrovalvola
- centralina elettronica dotata di ricarica automatica dell'acqua tramite sonda
- micro per spegnimento automatico della macchina in caso di mancanza d'acqua nel serbatoio

***Dati tecnici* MONDIALE:**

Profondità:	490 mm	*Pompa:*	12-14 atm
Larghezza:	330 mm	*Serbatoio:*	3 lt
Altezza:	430 mm	*Potenza:*	1400 W
Peso:	26 kg	*Tensione:*	230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz

3. AVVERTENZE E NORME PER LA SICUREZZA

Seguire attentamente le norme comportamentali elencate di seguito:

! la macchina per caffè espresso **MONDIALE** deve essere utilizzata per lo scopo per cui è stata costruita
! un errato utilizzo della macchina può causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile
! rivolgersi sempre ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice per operazioni diverse da quelle descritte nel libretto delle istruzioni e per ogni tipo di riparazione
! accertarsi che la tensione della rete elettrica coincida con quella indicata sull'etichetta dati
! accertarsi che la potenza elettrica dell'impianto sia compatibile con quella indicata sull'etichetta dati
! la macchina da caffè deve essere collegata ad un efficace e sicuro impianto di messa a terra. Far controllare l'impianto nel caso in cui ci fossero dubbi a riguardo
! accertarsi che l'impianto di alimentazione elettrica sia dotato di un dispositivo salva-vita ben funzionante e di una sezione dei conduttori adeguata alla potenza di assorbimento
! per ogni tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina dalla corrente, astenersi da interventi diretti di verifica e/o riparazione e rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice
! non riempire il serbatoio di acqua quando la macchina è collegata alla rete elettrica
! verificare la presenza dell' acqua nel serbatoio quando la macchina è in funzione

! non porre le mani ad altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore. L'acqua e il vapore possono provocare gravi ustioni
! non introdurre mani, parti del corpo ed oggetti all'interno della macchina se collegata elettricamente
! non toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi
! non toccare le parti roventi della macchina: gruppo erogatore caffè e lancia acqua/vapore
! prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria accertarsi di avere scollegato la spina dalla rete elettrica, facendo attenzione a non tirare il cavo di alimentazione, o di aver disattivato l'interruttore generale
! se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato esso dovrà essere sostituito da un nuovo cavo disponibile presso l'azienda costruttrice e/o il suo centro assistenza
! non immergere la macchina da caffè in nessun tipo di liquido
! non utilizzare detersivi o sostanze abrasive per la pulizia della macchina
! non lasciare la macchina esposta agli agenti atmosferici
! non lasciare la macchina a portata di bambini e di persone incapaci di utilizzarla
! tenere la macchina da caffè lontana da ogni fonte di calore

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

4.1 Messa in funzione della macchina

Per mettere in funzione la macchina per caffè espresso **MONDIALE** seguire attentamente le indicazioni riportate di seguito:

- aprire l'imballo esterno, estrarre la macchina da caffè ed accertarsi dell'integrità della stessa. Verificare la presenza degli accessori di cui la macchina è dotata (vedi paragrafo 1.1)
- posizionare la macchina sopra ad un piano orizzontale
- togliere il coperchio, estrarre il contenitore dell'acqua (posto all'interno della macchina) e sciacquarlo
- riempire il contenitore con acqua pulita, posizionarlo nuovamente nella sua sede ed inserirvi i tubicini di silicone. Chiudere il coperchio della macchina
- inserire la spina nella presa di corrente
- premere l'interruttore generale **(1)**. La spia di accensione generale **(2)** si accenderà

A questo punto la macchina da caffè **MONDIALE** è pronta per l'uso.

Nel caso in cui finisse l'acqua nel serbatoio interverrà un micro, posto sotto la piastra porta-serbatoio, che farà spegnere la macchina automaticamente.

Per rimettere in funzione la macchina eseguire le seguenti operazioni:

- spegnere la macchina con l' interruttore generale **(1)**
- staccare il cavo di alimentazione
- riempire il serbatoio di acqua
- reinserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente
- riaccendere la macchina con l'interruttore generale **(1)**. La spia di accensione **(2)** si accenderà
- alzare la leva caffè **(6)**. Uscirà acqua dalla parte inferiore del gruppo erogatore caffè **(3)**

- abbassare la leva caffè **(6)**. La caldaia si riempirà automaticamente di acqua
- attendere circa 3-4 minuti affinché la macchina vada in pressione. La spia resistenza **(11)** si accenderà

4.2 Erogazione del caffè

! Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua

- accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1)
- riempire un portafiltro **(4)** ad una tazza se si desidera un solo caffè o il portafiltro a due tazze se si desiderano due caffè contemporaneamente e pressare leggermente il caffè con l' apposito pressino
- inserire il portafiltro **(4)** nel gruppo erogatore caffè **(3)** ruotando da sinistra a destra ↺ sino al bloccaggio dello stesso
- posizionare una o due tazze sotto il portafiltro **(4)**
- alzare la leva caffè **(6)**. Uscirà caffè dalla parte inferiore del portafiltro **(4)**
- abbassare la leva **(6)** a raggiungimento della quantità di caffè desiderata
- se si desidera fare altri caffè togliere il portafiltro **(4)** ruotando da destra a sinistra ↻ e vuotare i fondi di caffè. Ripetere poi le operazioni sopra-elencate

4.3 Erogazione dell'acqua calda

! Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua
! non porre le mani ad altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore. L'acqua e il vapore possono provocare gravi ustioni

- accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1)
- posizionare un contenitore sotto la lancia prelievo acqua calda **(7)**
- azionare la leva del rubinetto acqua calda **(7)**. Uscirà acqua a 95°C circa dal terminale della lancia prelievo acqua calda **(7)**
- chiudere la leva del rubinetto acqua calda **(7)** a raggiungimento della quantità desiderata

A questo punto la caldaia si ricaricherà automaticamente. Se l'operazione di ricarica dovesse superare i 90 secondi, la resistenza per sicurezza si disinserirà automaticamente.

Per rimettere in funzione la macchina eseguire le seguenti operazioni:

- spegnere la macchina con l'interruttore generale **(1)**
- riaccendere la macchina con l'interruttore generale **(1)**. La spia di accensione **(2)** si accenderà
- l'operazione di ricarica della caldaia riprenderà automaticamente sino al raggiungimento del livello funzionale all'uso
- attendere circa 3-4 minuti affinché la macchina vada in pressione. La spia resistenza **(11)** si accenderà

4.4 Erogazione del vapore

! Accertarsi che il serbatoio sia sempre pieno d'acqua
! non porre le mani ad altre parti del corpo nella direzione della lancia acqua/vapore. L'acqua e il vapore possono provocare gravi ustioni

- accertarsi che la macchina sia in pressione (vedi paragrafo 4.1)
- posizionare un contenitore sotto la lancia prelievo vapore **(8)**
- azionare la leva del rubinetto vapore **(8)**. Uscirà vapore dalla parte inferiore della lancia prelievo vapore **(8)**
- chiudere la leva del rubinetto vapore **(8)**

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Per gustare un ottimo caffè:

- o acquistare una buona miscela di caffè in grani
- o conservare il caffè in grani in un luogo asciutto
- o macinare il caffè in grani tutte le volte che si desidera un caffè
- o dosare e pressare leggermente la macinatura per renderla più omogenea

Per ottenere un caffè bollente:

- o lasciare sempre inserito il portafiltro, con relativo filtro vuoto, nel gruppo erogatore caffè
- o sciacquare il portafiltro ed il filtro con acqua bollente premendo l'interruttore caffè
- o con la stessa acqua bollente pre-riscaldare le tazze

Per ottenere un buon cappuccino:

- o utilizzare un recipiente alto e stretto riempito circa a metà di latte
- o immergere la lancia del rubinetto acqua/vapore per 1 cm
- o aprire il rubinetto acqua/vapore con la leva
- o il latte sarà ricoperto da una schiuma soffice e cremosa

Se si desidera solamente scaldare il latte:

- o immergere la lancia del rubinetto acqua/vapore sino in fondo al recipiente
- o aprire il rubinetto acqua/vapore con la leva
- o chiudere il rubinetto acqua/vapore una volta raggiunta la temperatura desiderata

6. MANUTENZIONE ORDINARIA

! prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria accertarsi di avere scollegato la spina dalla rete elettrica, facendo attenzione a non tirare il cavo di alimentazione, o di aver disattivato l'interruttore generale
! non utilizzare detersivi o sostanze abrasive

Al fine di garantire il mantenimento della macchina **MONDIALE** è consigliabile effettuare quotidianamente semplici operazioni di pulizia:

- o pulire il serbatoio dell'acqua periodicamente
- o cambiare frequentemente l'acqua nel serbatoio se la macchina dovesse essere usata saltuariamente

- o togliere il caffè e tutti i residui dai filtri immergendoli in acqua calda
- o pulire il cassetto raccogli-gocce e la griglia appoggia tazze dai residui di caffè utilizzando acqua calda
- o pulire le lance per il prelievo di acqua e vapore per evitare l'ostruzione di fori nella parte terminale
- o pulire il telaio e tutte le parti esterne della macchina da caffè con un panno umido. Asciugare con un panno asciutto e pulito per togliere gli aloni e rendere lucida la macchina
- o pulire la doccetta (parte inferiore del gruppo erogatore) dai residui di caffè con un panno umido e far scorrere l'acqua attraverso premendo l'interruttore caffè

7. DECADIMENTO DELLA GARANZIA

La garanzia non avrà più effetto ed il costruttore o il venditore declina ogni responsabilità qualora non fossero rispettate le indicazioni descritte nel libretto delle istruzioni.
Per operazioni diverse da quelle descritte rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice.
L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle istruzioni solleva la **ISOMAC** e tutti i venditori da qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose.
La **ISOMAC** assicura la più ampia collaborazione per ogni eventuale chiarimento.

(GB)(USA) 2. CHARACTERISTICS AND TECHNICAL DATA

The **MONDIALE** espresso coffee machine has the following features:

- all AISI 304 stainless steel construction
- manual coffee distribution unit in chrome-plated brass
- hot water/steam nozzle and tap lever in stainless steel construction
- boiler in stainless steel construction
- mechanical overpressure with drip tray
- adjustable pressure switch
- water level sensor
- internal exchanger for distribution of water/coffee
- copper pipes for water connections
- solenoid valve
- electronic unit with automatic water refill sensor
- micro switch for automatic cutoff of machine in case of lack of water in tank

***Technical Data* MONDIALE:**

Depth:	490 mm	*Pump*:	12-14 atm
Width:	330 mm	*Tank*:	3 lt
Height:	430 mm	*Power*:	1400 W
Weight:	26 kg	*Voltage:*	230V-50Hz 115V-60Hz

3. SAFETY RECOMMENDATIONS AND RULES

Follow these rules carefully:

! the **MONDIALE** espresso machine should only be used for the purpose for which it was made
! improper use of the machine can cause damage to persons and property for which the manufacturer cannot be held responsible
! always contact a qualified service center or the manufacturer for operations other than those described in the instruction book and for all types of repairs
! make sure the mains voltage is the same as the data on the rating plate
! make sure the electric power system is compatible with the data on the rating plate
! the coffee maker should be well and safety grounded. Have the system checked if you have any doubts
! make sure the power system is equipped with a safety cutoff that works properly and that the cross section of the cables is sufficient for the power absorbed
! for any type of malfunction or problems not specified here, unplug the machine and do not attempt to check and/or repair it yourself. Contact a qualified service center or the manufacturer
! do not fill the tank with water when the machine is plugged in
! make sure there is water in the tank when the machine is operating

! never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns
! never place your hands or other parts of the body or any other object inside the machine when it is plugged in
! never touch the machine with wet hands or feet
! never touch the hot parts of the machine (bottom of coffee distributor and water/steam nozzles)
! before performing any routine maintenance make sure the machine is unplugged, without pulling the power cable, or that the main circuit breaker is off
! if the power cable should be damaged and have to be replaced, order a new cable from the manufacturer and/or its service center
! never immerse the coffee machine in any type of liquid
! do not use detergents or abrasive substances to clean the machine
! do not leave the machine exposed to atmospheric agents
! do not leave the machine within reach of children or people who are not capable of using it
! keep the coffee maker away from any heat sources

4. INSTRUCTIONS FOR THE USER

4.1 Starting the machine

To start the **MONDIALE** espresso coffee maker, follow the instructions below:

- open the external packing and take the machine out. Inspect the machine to ascertain that it is intact and in good condition. Check for the presence of all the accessories supplied with the machine (see paragraph 1.1)
- position the machine on a flat surface
- remove the cover and take out the water tank (located inside the machine) and rinse it
- fill the container with clean water, return it to its housing and insert the silicon tubes. Close the cover on the machine
- plug in the machine
- press the main circuit breaker **(1)**. The main power ON light **(2)** will be lit

At this point the **MONDIALE** coffee machine is ready for use.
If the water in the tank is used up, a micro switch located under the tank plate will switch the machine off automatically.

To start the machine again proceed as follows:

- switch off the machine with the main circuit breaker **(1)**
- unplug it
- fill the tank with water
- plug in the power cable
- switch on the machine with the main circuit breaker **(1)**. The main power ON light **(2)** will be lit
- push the coffee lever **(6)** up so water comes out of the bottom of the coffee distribution unit **(3)**

- pull down the coffee lever **(6)**. The boiler will automatically fill with water
- wait about 3-4 minutes for the machine to be pressurized. The heating element light **(11)** goes on

4.2 Preparation of coffee

! Make sure the tank is always full of water

- make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1)
- fill a one cup filter holder **(4)** if you want one cup of coffee or a two cup filter holder if you want two cups at the same time, and press the coffee slightly with the presser
- fit the filter holder **(4)** in the coffee distribution unit **(3)** and twist from left to right ↺ to block it in place
- place one or two cups under the filter holder **(4)**
- push the coffee lever **(6)** up. Coffee will come out the bottom of the filter holder **(4)**
- lower the lever **(6)** when you have enough coffee
- if you want to make more coffee remove the filter holder **(4)** by turning it from right to left ↻ and empty out the used grounds. Repeat the above operations

4.3 Distribution of hot water

! Always make sure the tank is full of water

! never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns

- make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1)
- place a container under the hot water nozzle **(7)**
- turn the hot water tap lever **(7)**. Hot water at about 95°C will come out of the bottom part of the steam nozzle **(7)**
- close the hot water tap lever **(7)** when you have enough hot water

At this point the boiler will recharge itself automatically. If this operation should need more than 90 seconds, the heating element will automatically disconnect itself

- switch off the machine with the main circuit breaker **(1)**
- switch the machine on again with the main switch **(1)**. The power ON light **(2)** will be lit
- the boiler will refill automatically
- wait about 3-4 minutes for the machine to be pressurized. The heating element light **(11)** goes on

4.4 Distribution of steam

! Always make sure the tank is full of water

! never place your hands or other parts of the body in the path of the water/steam nozzle. Hot water and steam can cause serious burns

- make sure the machine is pressurized (see paragraph 4.1)
- place a container under the steam nozzle **(8)**

- turn the steam tap lever **(8)**. Steam will come out of the bottom part of the steam nozzle **(8)**
- close the steam tap lever **(8)**

5. RECOMMENDATIONS AND SUGGESTIONS

To enjoy excellent coffee:

- o purchase a good brand of coffee in beans
- o keep the coffee in beans in a dry place
- o grind the coffee beans fresh when you make coffee
- o measure and press the ground coffee slightly to pack it more uniformly

For boiling hot coffee:

- o leave the filter holder with the empty filter in the coffee distribution unit at all times
- o rinse the filter holder and filter with boiling hot water by pressing the coffee switch
- o use the same boiling water to pre-heat the cups

For a delicious cappuccino:

- o use a tall narrow milk pitcher half full
- o immerse the steam/hot water nozzle 1 cm into the milk
- o open the tap with the lever
- o the milk will be covered with a creamy froth

If you just want to heat the milk:

- o immerse the steam/hot water nozzle all the way into the milk
- o open the steam/hot water tap with the lever
- o close the tap when the milk is hot enough

6. ROUTINE MAINTENANCE

! Before performing any routine maintenance make sure the machine is unplugged, without pulling the power cable, or that the main circuit breaker is off

! do not use detergents or abrasive substances to clean the machine

To ensure good upkeep of the **MONDIALE** machine we recommend cleaning it every day:

- o clean the water tank regularly
- o change the water in the tank frequently if the machine is only used occasionally
- o remove the residues of coffee by soaking the filters in hot water
- o clean the drip tray and cup rack with hot water
- o clean the steam/hot water nozzle to prevent obstruction of the holes in the end
- o clean the structure and all the external parts of the machine with a damp cloth. Dry with a dry cloth to remove any halo and shine the machine
- o clean the funnel (bottom part of the coffee distribution unit) to remove all residues of coffee with a damp cloth and run water through it by pressing the coffee switch

7. INVALIDATION OF THE WARRANTY

The warranty will be invalidated and the manufacturer will not accept liability for any damage due to failure to follow the instructions in this manual.
For operations other than those described contact a qualified service center or the manufacturer.
Use of the machine in any other way than as contemplated in the instructions will relieve **ISOMAC** and all sales outlets of any liability for damage to persons or property.
ISOMAC assures the user of full collaboration for any clarification necessary.

(F) *2. CARACTERISTIQUES ET DONNEES TECHNIQUES*

La machine à café expresso **MONDIALE** a les caractéristiques suivantes:

- structure complètement réalisée en acier inox AISI 304
- groupe distributeur manuel de café en laiton chromé
- levier et lance de prélèvement d' eau chaude et vapeur en acier inox
- chaudière en acier inox
- vanne de surpression mécanique équipée d'un ramasse-gouttes
- pressostat réglable
- sonde pour le niveau d'eau
- échangeur interne pour la distribution eau/café
- tubes en cuivre pour les raccords hydrauliques
- électrovanne
- dispositif électronique doté d'un dispositif de recharge automatique de l'eau au moyen d'une sonde.
- micro pour l'arrêt automatique de la machine en cas de manque d'eau dans le réservoir

Données techniques MONDIALE:

Profondeur:	490 mm	*Pompe*:	12-14 atm
Largeur:	330 mm	*Réservoir*:	3 lt
Hauteur:	430 mm	*Puissance*:	1400 W
Poids:	26 kg	*Tension:*	230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz

3. AVERTISSEMENTS ET NORMES DE SECURITE

Respecter attentivement les normes comportementales indiquées ci-dessous:

! la machine à café expresso **MONDIALE** ne doit pas être utilisée pour des applications autres que celles pour lesquelles elle a été conçue
! d'éventuels dommages provoqués à des personnes ou des choses en raison d'une utilisation incorrecte de la machine ne sont pas imputables au constructeur
! s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice pour effectuer des opérations non indiquées dans le manuel d'instructions et pour toute réparation
! s'assurer que la tension du réseau électrique corresponde à celle indiquée sur l'étiquette des données techniques
! contrôler que la puissance électrique de l'installation est compatible avec la valeur indiquée sur l'étiquette des données techniques
! la machine à café doit être raccordée à une installation de mise à terre efficace et sure. En cas de doutes, faire contrôler l'installation
! s'assurer que le dispositif d'alimentation électrique soit doté d'un système de sécurité en bon état de marche et d'une section de conducteurs appropriée à la puissance d'absorption
! en cas d'anomalie ou d'inconvénient non spécifié dans le manuel, débrancher la fiche

de la prise de courant, éviter toute intervention directe de contrôle et/ou de réparation et s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice
! ne pas remplir le réservoir d'eau lorsque la machine est branchée au réseau électrique
! vérifier la présence d'eau dans le réservoir lorsque la machine est en marche
! ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur. L'eau et la vapeur peuvent provoquer des graves brûlures.
! ne pas introduire les mains, des parties du corps ou des objets à l'intérieur de la machine si cette dernière est branchée au réseau électrique
! ne pas toucher les machine avec des mains ou des pieds mouillés ou humides
! ne pas toucher les parties brûlantes de la machine (partie inférieure du groupe distributeur de café et lance eau/vapeur)
! avant d'effectuer toute opération de manutention ordinaire, s'assurer que la fiche soit débranchée du réseau électrique tout en évitant de ne pas tirer le câble d'alimentation, ou que l'interrupteur général ait été désactivé
! si le câble d'alimentation est endommagé, remplacer ce dernier par un câble neuf disponible auprès de la société constructrice et/ou de l'un de ses centres d'assistance
! ne pas immerger la machine à café dans du liquide quel qu'il soit
! ne pas utiliser de détersifs ou de substances abrasives pour le nettoyage de la machine
! ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques
! ne pas laisser la machine à la portée d'enfants ou de personnes incapables de l'utiliser
! tenir la machine à café loin de toute source de chaleur

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

4.1 Mise en marche de la machine

Pour mettre en marche la machine à café expresso **MONDIALE**, suivre attentivement les indications ci-dessous:

- ouvrir l'emballage externe, en extraire la machine à café et s'assurer de son intégrité. Vérifier par ailleurs la présence des accessoires accompagnant la machine (voir paragraphe 1.1)
- positionner la machine sur une surface horizontale
- enlever le couvercle, extraire le conteneur de l'eau (situé à l'intérieur de la machine) et le rincer
- remplir le conteneur d'eau propre, le positionner de nouveau à sa place et insérer les tubes de silicone. Fermer le couvercle de la machine
- brancher la fiche dans la prise de courant
- appuyer sur l'interrupteur général **(1)**. Le voyant d'allumage général **(2)** et le voyant résistance **(11)** s'allument

Exécuter les opérations indiquées ci-dessous chaque fois que l'utilisateur allume la machine et chaque fois qu'il prélève de la vapeur:

- lever le levier café **(6)**. L'eau sort de la partie inférieure du groupe distributeur de café **(3)**
- baisser le levier café **(6)**. La chaudière se remplit automatiquement d'eau
- attendre environ 3-4 minutes que la machine se mette sous pression. Le voyant résistance **(11)** s'éteint

La machine à café **MONDIALE** est alors prete à l'utilisation

Si la quantité d'eau du réservoir n'est plus suffisante, un micro, situé sous la plaque de support du réservoir, intervient et provoque l'arrêt automatique de la machine.

Pour remettre en marche la machine, exécuter les opérations suivantes:

- éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général **(1)**
- débrancher le câble d'alimentation
- remplir le réservoir d'eau
- rebrancher le câble d'alimentation dans la prise de courant
- allumer de nouveau la machine à l'aide de l'interrupteur général **(1)**. Le voyant d'allumage **(2)** et le voyant résistance **(11)** s'allument
- lever le levier café **(6)**. L'eau sort de la partie inférieure du groupe distributeur de café **(3)**
- baisser le levier café **(6)**. La chaudière se remplit automatiquement d'eau
- attendre environ 3-4 minutes que la machine se mette sous pression. Le voyant résistance **(11)** s'éteint

4.2 Distribution du café

! S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau

- contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1)
- remplir le porte-filtre **(4)** une tasse pour obtenir un seul café ou le porte-filtre deux tasses pour obtenir deux cafés simultanément, tasser légèrement le café à l'aide du presse-café fourni
- insérer le porte-filtre **(4)** dans le groupe distributeur de café **(3)** tournant de gauche à droite ↺ jusqu'à ce que ce dernier se bloque
- positionner une ou deux tasses sous le porte-filtre **(4)**
- lever le levier café **(6)**. Le café sort de la partie inférieure du porte-filtre **(4)**
- baisser le levier **(6)** lorsque la quantité souhaitée de café a été distribuée
- pour faire d'autres cafés, enlever le porte-filtre **(4)** tournant ↻ de gauche à droite et vider les fonds de café. Répéter ensuite les opérations indiquées ci-dessus

4.3 Distribution du café

! S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau
! ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur. L'eau et la vapeur peuvent provoquer de graves brûlures

- contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1)
- positionner un conteneur sous la lance eau chaude **(7)**
- tourner la levier du robinet eau chaude **(7)**. De l'eau à environ 95°C sort de l'extrémité de la lance eau chaude **(7)**
- fermer le robinet eau chaude **(7)** en actionnant la levier lorsque la quantité d'eau souhaitée a été distribuée

La chaudière se recharge alors automatiquement. Si l'opération de recharge dure plus de 90 secondes, la résistance intervient et se désactive automatiquement

Pour remettre la machine en marche, exécuter les opérations suivantes:

- éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général **(1)**
- allumer de nouveau la machine à l'aide de l'interrupteur général **(1)**. Le voyant d'allumage **(2)** et le voyant résistance **(11)** s'allument.
- L'opération de recharge de la chaudière reprend alors automatiquement jusqu'à l'obtention du niveau fonctionnel d'utilisation
- attendre environ 3-4 minutes que la machine se mette sous pression. Le voyant résistance **(11)** s'éteint

4.4 Distribution d'eau chaude

! S'assurer que le réservoir soit toujours plein d'eau

! ne pas mettre les mains ou toute autre partie du corps à proximité de la lance eau/vapeur. L'eau et la vapeur peuvent provoquer de graves brûlures

- contrôler que la machine est sous pression (voir paragraphe 4.1)
- positionner un conteneur sous la lance vapeur **(8)**
- tourner la levier du robinet vapeur **(8)**. La vapeur sort de la partie inférieure de la lance vapeur **(8)**
- fermer le robinet vapeur **(8)** en actionnant la levier

5. CONSEILS ET SUGGESTIONS

Pour obtenir un café savoureux:

- o acheter un bon mélange de café en grain
- o conserver le café en grain dans un endroit sec
- o moudre le café en grain à chaque fois que l'utilisateur souhaite un café
- o doser et tasser légèrement le café moulu afin de rendre ce dernier plus homogène

Pour obtenir un café très chaud:

- o toujours laisser le porte-filtre, avec un filtre vide, dans le groupe distributeur de café
- o rincer le porte-filtre et le filtre avec de l'eau bouillante en appuyant sur l'interrupteur café
- o préchauffer les tasses avec la même eau bouillante

Pour obtenir un bon cappuccino:

- o utiliser un récipient haut et étroit à moitié rempli de lait
- o immerger la lance du robinet eau/vapeur à 1 cm
- o ouvrir le robinet eau/vapeur à l'aide de la levier
- o le lait est alors recouvert d'une mousse moelleuse et crémeuse

Pour réchauffer le lait:

- o immerger la lance du robinet eau/vapeur jusqu'au fond du récipient
- o ouvrir le robinet eau/vapeur à l'aide de la levier
- o fermer le robinet eau/vapeur dès que la température souhaitée a été atteinte

6. *MANUTENTION ORDINAIRE*

! Avant d’effectuer toute opération de manutention ordinaire contrôler que la fiche n’est pas branchée à la prise de courant, tout en veillant à ne pas tirer le câble d’alimentation, ou que l’interrupteur général n’est pas activé
! ne pas utiliser de détersifs ou de substances abrasives

Afin de garantir l’entretien de la machine **MONDIALE** il est recommandé d’effectuer quotidiennement de simples opérations de nettoyage:

- nettoyer le réservoir d’eau périodiquement
- changer fréquemment l’eau du réservoir si la machine est utilisée de temps en temps
- enlever les résidus de café en immergeant les filtres dans de l’eau chaude
- nettoyer le tiroir ramasse-gouttes et la grille d’appui pour les tasses en utilisant de l’eau chaude
- nettoyer la lance eau/vapeur pour éviter l’obstruction des trous des extrémités
- nettoyer la structure et toutes les parties externes de la machine à l’aide d’un chiffon humide. Sécher à l’aide d’un chiffon sec afin d’ôter toute trace et de faire briller la machine
- nettoyer la douche (partie inférieure du groupe distributeur) des résidus de café au moyen d’un chiffon humide et faire couler l’eau au travers en appuyant sur l’interrupteur café

7. EXPIRATION DE LA GARANTIE

La garantie n’aura plus effet et le constructeur déclinera toute responsabilité si les indications décrites dans ce manuel ne sont pas respectées.
Pour toute opération autre que celles décrites dans le manuel, s’adresser à un centre d’assistance qualifié ou à la société constructrice.
En cas d’utilisation diverse non indiquée dans les instructions, **ISOMAC** et tous ses vendeurs déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes ou des choses. **ISOMAC** reste à disposition pour d’éventuels éclaircissements.

SE 2. TEKNISK DATA OCH KARAKTÄRISTISKA EGENSKAPER

- Solid AISI 304 metal konstruktion
- Manuel kaffedistribution i förkromad mässing
- Kokare i rostfritt stål
- Kaffe/ångspak i rostfritt stål
- Mekanisk övertrycksventil
- Justeringsbart tryckreglage
- Vattennivå sensor
- Delad kokare för vatten och ånga
- Inre vattenanslutningar i solid koppar
- Solenoid valv
- Vatten/ångtap i förkromad koppar
- Koppvärmar position i solid AISI 304
- Spilluppsamlare med galler i solid AISI 304
- Automatisk avstängning av maskinen vid brist av vatten

Tekniskdata MONDIALE:

Djup:	490 mm	*Pump:*	12-14 atm
Bredd:	330 mm	*Tank:*	3 lt
Höjd:	430 mm	*Styrka:*	1400 W
Vikt:	26 kg	*Volt:*	230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz

3. SÄKERHETSREKOMMENDATIONER OCH FÖRESKRIFTER

! Maskinen skall endast användast för att bruka det som maskinen är ämnad för
! Om inte maskinen brukas rätt och det uppkommer skada på person eller egendom, kan inte producenten stå till svars.
! Kontakta alltid auktoriserad serviceverkstad, för alla fel (förutom för de tips som nämns i denna broschyr
! Kontrollera att du har samma voltkapacitet i vägguttaget som maskinen kräver
! Du skall alltid ansluta maskinen i jordat uttag
! Se till att din kontakt är ansluten till en jordfelsbrytare
! För alla fel eller problem som inte omnämnts här, Ta ur strömanslutningen och kontakta auktoriserad serviceverkstad, försök ej själv kontrollera och göra felaktiga ingrepp i maskinen
! Fyll inte vatten i tanken, då maskinen är elansluten
! Försäkra dig om det finns vatten i tanken före användning av maskinen
! Låt aldrig ångröret vara i kontakt med mjölk då maskinen bygger upp trycket (risk för baksug) och mjölken blir kvar i kokaren och ruttnar.
! Placera aldrig händer eller andra kroppsdelar i närheten av ångtappen / brygguset eller andra varma delar på maskinen – varmt vatten kan orsaka farliga brännskador
! Stoppa aldrig händerna eller annan kroppsdel eller objekt i maskinen, när maskinen är elansluten
! Ta aldrig i maskinen med våta händer eller fötter
! Ta aldrig på maskinens heta delar, så som brygghuset eller ångtappen
! Före varje rutinkontroll, kontrollera att maskinen ej är elansluten, slit aldrig i elkontakterna
! Om huvudelkabeln skulle bli skadad lämna till serviceverkstad för byte
! Sänk aldrig ner maskinen i någon form av vätska
! Använd aldrig frätande eller farliga vätskor för att göra rent maskinen
! Utsätt inte maskinen för atmosfäriska störningar
! Lämna ej maskinen obevakad med barn eller personer som inte vet hur man sköter maskinen
! Placera ej maskinen i närheten av varma elementkällor

4. *ANVÄNDAR INSTRUKTIONER*

4.1 Att starta upp maskinen under längre perioder

- Ta ur maskinen ur den externa emballeringen. Kontrollera att maskinen är intakt och utan skador. Att samtliga accessoarer finns med (Se punkt 1.1)
- Placera maskinen på en vågrät slät yta
- Ta bort maskinens överdel och ta ut vattentanken (placerad inuti maskinen)
- Fyll tanken med färskt vatten
- Sätt tillbaka tanken i maskinen och placera båda siliconslangarna tillbaka i vattnet
- Sätt tillbaka maskinens överdel
- Kontrollera att kaffespaken står i lodrät läge (neråt)
- Anslut maskinen till ett el uttag
- Sätt på huvudströmbrytaren
- För kaffespaken till vågrät läge
- Vänta tills det kommer ut vatten ur brygghuset (E61 gruppen)
- För kaffespaken till lodrät läge
- Maskinen fyller automatiskt kokaren med vatten
- Vänta till maskinen kommit upp i tryck och röd lampa (nr 11) slocknar
- Maskinen är nu klar att användas

Automatisk säkerhets avstängning vid brist av vatten
När vatten nivån blir för låg i vattentanken, stänger maskinen av sig automatiskt. Det är en säkerhets funktion. Denna funktion är en SÄKERHETS funktion och är inte meningen att nyttjas i onödan för att man är lat och inte kontrollerar att det finns vatten i tanken. Kontrollera alltid att det finns tillräckligt med vatten för behov
Om maskinen stängs av via denna funktionen:

- Stäng av huvudströmbrytaren
- Fyll vattentanken med vatten
- Sätt pa huvudströmbrytaren igen
- För kaffespaken **(6)** till vågrät läge
- Vänta tills det kommer ut vatten ur brygghuset (nr 3 E 61 gruppen)
- Maskinen fyller automatiskt kokaren med vatten
- Vänta till maskinen kommit upp i tryck och röd lampa (nr 12) slår om till grönlampa (nr 11)
- Maskinen skall fungera som vanligt

4.2 Att göra espresso

! Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken

- Maskinen skall vara påslagen och förberedd (se punkt 4.1)
- Förbered filterhållaren för en eller två koppar med nymalt kaffe och pressa kaffet hårt med tampern
- Fäst filterhållaren (nr 4) i brygghuset (nr 3)
- Placera en eller två koppar under filterhållarens utlopp
- För kaffespaken till vågrätt läge (nr 6)
- När du uppnått önskad mängd espresso i koppen, för tillbaka kaffespaken (nr 6) till lodrät läge
- Ta bort filterhållaren (nr 4) från brygghuset (nr 3)
- Upprepa hela momentet ovan för ytterligare espressobryggning

Töm ut kaffesumpen och sätt tillbaka filterhandtaget tom i brygghuset, så att du alltid har ett varmt filterhandtag vid din nästa espresso

4.3 Att få varmvatten ur vattentappen!

! Hett vatten kan skapa svåra brännskador
! Tänk på att aldrig placera händer eller liknande i närheten av ång/vatten tappen
! Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken

- Maskinen skall vara påslagen och förberedd (se punkt 4.1)

- Placera tekoppen under vattentappen (nr 7)
- Öppna vattenvredet (nr 7)
- Stäng vattenvredet när önskad mängd vatten uppnåtts

Observera om vattenvredet är öppet eller att pumpen får arabeta i mer än 90 sekunder, stänger maskinen av sig automatiskt!
Om detta sker, gör följande:

- Stäng av huvudströmbrytaren
- Vänta någon minut och sätt på huvudströmbrytaren igen
- För kaffespaken **(6)** till vågrät läge
- Vänta tills det kommer ut vatten ur brygghuset (nr 3 E61 gruppen)
- För tillbaka kaffespaken (nr 6) till lodrät läge
- Maskinen fyller automatiskt kokaren med vatten
- Vänta till maskinen kommit upp i tryck och röd lampa (nr 11) slocknar
- Maskinen skall fungera som vanligt

4.4 Att få ånga

! Hett vatten kan skapa svåra brännskador
! Tänk på att aldrig placera händer eller liknande i närheten av ång/vatten tappen (nr 11)
! Det måste alltid finnas tillräckligt med vatten i tanken
! Låt aldrig ångröret vara i kontakt med mjölk då maskinen bygger upp trycket (risk för baksug) och mjölken blir kvar i kokaren och ruttnar

- Förbered mjölk i en skummkärl – gärna ett konformat metallkärl med 3% fet kall mjölk, för att uppnå bästa skummet
- Placera ångtappen i skumkärlet först när trycket är uppbyggt (ej tidigare, eftersom det kan uppstå ett baksug och mjölken
- åker in genom ångtappen och hamnar i kokaren och ruttnar)
- Placera ångtappen (nr 8) ca 1 cm under mjölk ytan
- För ner ångspaken (nr 8)
- Börja med att skumma mjölken med ångtappen 1 cm under ytan för att få ett fluffigt skumm och för tappen djupare mot botten i slutet av momentet (för uppvärmning), det är viktigt att vinkla ångröret så att det uppstår form av virvel i mjölken
- För tillbaka ångspaken (nr 8) och torka bort överbliven mjölk från ångröret efter att du tagit bort skumkärlet men en fuktig trasa

Det viktigt att du kör igenom ångröret manuellt, så att eventuella mjölkpartiklar ej fastnar kvar på ångrörets insida och sätter igen ångfunktionen

- Maskinen är klar att användas som vanligt

OBS!
Det kan bli ett baksug genom ångtappen när maskinen bygger upp trycket, SÅ LÅT ALDRIG ÅNGRÖRET KOMMA I KONTAKT MED MJOLK NAR MASKINEN BYGGER UPP TRYCKET (ISÅFALL RISKERAR DU ATT MJÖLKEN SUGS IN I MASKINEN OCH HAMNAR I KOKAREN DÄR DEN RUTTNAR – Tecken på detta är om det kommer brunt vatten ur maskinen, uppsök isåfall auktoriserad service center)
Ovan nämnda problem är handhavande fel och är således inget garantifel

5. REKOMMENDATIONER, FÖRSLAG OCH SMÅ TIPS

Bönor och malning

Att uppnå bästa resultat för en god espresso:

Se till att alltid ha färskt nymalet kaffe – var noga med att använda bra kvalite på kaffet
Var noga med, om du köper färdig malet kaffe, att det är malt för att användas till espres-

sobryggning (det är alltså inte samma grovlek som för vanligt bryggkaffe)
Försök att finna ut vilken blandning du tycker bäst om. Vanligtvis talar man om två olika bönsorter: Arabica och Robusta (och ofta nämner man var de vuxit i t.e.x. Colombia, Java, Brasilia etc.
Enkelt beskrivit är Arabica en finare böna som är varsammare mot magen och inte så fet, den ger därmed bara lite crema.
Robusta är en fetare böna och ger med detta mer crema på espresson, robustan kan vara stark för vissa magar.
Man blandar ofta både Arabica och Robusta, med ett bra resultat
Förvara alltid bönorna torrt och mörkt (om bönan svettas kan det tyda på att den är gammal och bör bytas) köper du färdigmalet kaffe se då till att inte köpa förmycket varje gång utan istället mindre doser oftare – förvara gärna kaffet i plåtburk i kylen, det finns även de som väljer att förvarar bönorna i frysen.
Det bästa resultatet erhåller du alltid om du har nymalet kaffe
Det finns en generell regel om att man skall anväda ca 7-12gr kaffe till en kopp espresso och en viss tid för vattnet att passera kaffet i filterhållaren. Vi rekommenderar att du prövar dig fram för att finna din favorit, det beror väldigt mycket på vilken böna, hur den är rostad och hur fint du maler den och om du föredrar en Basso = Låg eller Strietto = Tight, Doppio = Dubbel etc
Styrkan på espresson beror på hur snabbt vattnet passerar kaffet (exempel om du mal grovt passerar vatten snabbt och smaken blir mildare / om du malt väldigt fint tar det längre tid för vattnet att passera kaffet och du får mycket mer smak från kaffet)
Hur du skall mala dina bönor och styrkan på ditt kaffe kommer du att kunna avläsa genom att titta på barmätaren när vattnet passerar genom bönan.
Normalt brukar vi rekommendera att barmätaren går upp till ca 8 bar när vatten kommer ut från filterhållarpipen (nr8) för att få en lagom arom på espresson. (Denna barmätaren använder du för att avläsa trycket på vattnet som passerar kaffet) Önskar du en starkare espresso, justera isåfall till en finare malningsgrad, och du kommer att märka att barmätaren går upp och det blir mer stryka på espresson.
Creama: Inte för mycket och inte för lite, som vi sager i Sverige; Lagom är bäst!
Massor av creama innebär inte alltid att du har den bästa espresson, utan beror ibland på att du anväder en fetare böna, pröva dig fram med olika sorter. Det viktiga är att espresson smakar gott!

Tänk på
Att alltid lämna filterhållaren i brygghuset, d.v.s. töm ut sumpen och sätt tillbaka filterhållaren i brygghuset på maskinen efter användning (så att filterhållaren alltid är varm och förberedd när du vill göra en ny espresso)
Förvara alltid kopparna på ovansidan av maskinen – så att kopparna alltid är uppvärmda när du vill göra en rykande het espresso
Att alltid ta ut vattentanken då du fyller på färskvatten i maskinen, annars riskerar du att spilla och att det kan komma vatten i elsystemet
Att det är enkelt att hålla ren maskinen med hjälp av vanlig fönsterputs (men se till att maskinen inte är elansluten under rengörning)
Ev kaffe fläckar på metallhöljet är bäst att ta bort med vanligt färskvatten

Du får bästa mjölkskummet poröst och luftigt om du skummar det med ångtappen ca 1 cm under ytan – när du skummat färdigt, sätt ner skumkärlet hårt ett par gånger i bordet för att få ett mer kompakt och krämigt skumm.
Om du bara vill ha varm mjölk för då ångtappen i botten på mjölkkärlet tills mjölken nått önskad värme

6. *SKÖTSELRUTINER*
! Försäkra dig om att hålla maskinen i god Kondition genom daglig skötsel

Kontrollera att elkontakten är urdragen under rengörning
Dra och slit aldrig i elanslutningen

Rengör vattentanken regelbundet
Byt dagligen vattnet
Rengör dagligen, filterhållaren från ev gammalt kaffe med varmt vatten
Rengör dagligen, galler (nr10) med varmtvatten och töm vattenuppsamlaren
Rengör och avlägsna eventuella mjölkrester (speciellt utloppshålen pa ångtappen) (skruva loss yttersta delen på ångtappen och rengör även ångrörets hål med en tandpetare)
Rengör brygghuset (nr3) dagligen för att avlägsna eventuella gamla kaffepartiklar runt gummipackningen och under brygghuset med hjälp av en speciell pensel eller med en oanvänd bakpensel
Kör igenom brygghuset med varmt vatten dagligen

Avkalkning
Ett viktigt moment som bör göras regelbundet beroende på hårdhetsgraden – desto hårdare vatten desto oftare avkalkning men minst 1 gång varje månad
Vi rekommenderar gärna att man gör det med vinäger med tanke på miljön och även det personliga välbefinnande

Avkalknings tips med vinäger

Steg 1 - (Detta görs för att rensa kokaren på eventuella kalk partiklar)
3 dl vinäger + 1 dl färskvatten = vinäger blandning
Häll blandningen i vattentanken och när du märker att vinägerblandningen kommer ut genom brygghuset, stäng av maskinen (tänk på att det första vattnet som kommer ur brygghuset, är det som var i kokaren och är inte vinägerblandningen)
Stäng av maskinen
Låt maskinen stå över natten (gärna 12 timmar)
Byt ut vinäger blandningen mot färskvatten
Kör igenom maskinen med det färska vattnet
Steg 2 - (För att rensa silen och brygghuset E61 gruppen)
Placera ett blindfilter i filterhållaren med ren vinäger i ett blindfilter, sätt in filterhållaren i brygghuset och för kaffespaken till horisentallt läge i några sekunder, för ner kaffespaken till lodrätt läge och vinäger kommer ut i backventilen under brygghuset, gör detta moment 3-4 gånger vid varje avkalkningstillfälle.

Ett enkelt sätt att hålla maskinen blank

Rengör maskinen med en fuktig trasa med fönsterputs, torka av med en torr trasa (maskinen skall alltid vara avslagen när detta görs)

7. GARANTIÅTAGANDE
För att åberoppa garanti, krävs alltid uppvisande av kvitto
Garantin gäller ej för fel som uppstår på grund av felaktig skötsel eller handhavande av användare. Det är därför viktigt att läsa och följa dessa instruktioner noga före andvändning
Vid fel, kontakta alltid auktoriserad serviceverkstad
Garantin gäller endast under förutsättning att maskinen används enligt instruktionerna i denna manual.
Isomac samt återförsäljare frånsäger sig allt ansvar och kan inte ges skuld om maskinen utsättas för felaktig hantering

Lycka till med din nya espressomaskin!

D

2. EIGENSCHAFTEN UND TECHNISCHE DATEN

Die Espressomaschine **MONDIALE** weist folgende Konstruktionseigenschaften auf:

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Edelstahl Inox AISI 304
- FAEMA Brühgruppe E61, manuell, aus verchromtem Messing
- Hebel und Düse für Wasser + Dampf aus rostfreiem Edelstahl Inox
- Kupferkessel von rostfreiem Edelstahl Inox
- Überdruckventil mechanisch mit entsprechendem Tropfenfänger
- Regulierbarer Druckwächter
- Sonde Wasserpegel
- Interner Wärmeaustauscher für die Zubereitung von Wasser/Kaffee
- Wasserführende Rohre aus Kupfer, dichtungslos mit Verbindungen aus Messing
- Elektroventil
- Elektronische Zentrale mit Sonde zur automatischen Wasserbeschickung
- Mikroschalter für automatische Abschaltung der Maschine bei zu gerin ger Frischwassermenge

Technische Daten MONDIALE:

Tiefe:	490 mm	*Pumpe*:	12-14 atm
Breite:	330 mm	*Tank*:	3 lt
Höhe:	430 mm	*Leistung*:	1400 W
Gewicht:	26 kg	*Spannung:*	230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz

3. HINWEISE UND NORMEN ZUR SICHERHEIT

Die nachfolgend aufgeführten Anweisungen genauestens einhalten:

! Die Espressomaschine **MONDIALE** darf nur für den spezifischen Zweck für den sie konstruiert wurde verwendet werden
! Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Dingen, die durch eine unzulässige Verwendung der Maschine entstehen sollten
! Für Reparaturen oder Eingriffe, die nicht in der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte immer an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller
! Kontrollieren Sie, ob die vorhandene Netzspannung der auf dem Maschinenschild angegebenen entspricht
! Kontrollieren Sie, ob die elektrische Leistung der auf dem Maschinenschild angegebenen entspricht
! Die Kaffeemaschine an eine sichere, geerdete Stromleitung anschließen. Falls Zweifel bestehen, das Elektrosystem überprüfen
! Kontrollieren, ob die Elektrospeisung mit einem perfekt funktionierendem Fehlstrom-Schutzschalter ausgerüstet ist, der absorbierten Leistung der Kabel entspricht
! Falls nicht genau zu definierende Anomalien oder Defekte auftreten sollten, die Stromzufuhr unterbrechen, keine direkten Eingriffe und/oder Reparaturen vornehmen. In diesen Fällen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder an den Hersteller

! Den Wassertank niemals auffüllen wenn die Maschine unter Strom steht
! Während des Betriebs der Maschine kontrollieren, ob der Wassertank gefüllt ist
! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampfdüse bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen
! Niemals Hände, andere Körperteile oder Gegenstände in das Innere der Maschine bringen solange diese an das elektrische Stromnetz angeschlossen ist
! Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren
! Die heißen Teile der Maschine (untere Komponenten der Gruppe Kaffeeauslauf und Wasser-/Dampfdüse) nicht berühren
! Vor Beginn der Wartungsarbeiten an der Maschine darauf achten, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist (den Stecker herausziehen, nicht am Kabel ziehen) oder den Hauptschalter abstellen
! Sollte das Speisekabel beschädigt werden, muss es durch ein neues, beim Hersteller und/oder beim Service-Zentrum erhältliches, ersetzt werden
! Die Espressomaschine niemals in Flüssigkeiten jedweder Art tauchen
! Zur Reinigung der Maschine keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden
! Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen
! Kindern oder Personen, die nicht mit der Bedienung der Maschine vertraut sind, den Zugang zur Maschine verbieten
! Die Espressomaschine keinen Hitzequellen aussetzen

4. BETRIEBSANLEITUNG

<u>4.1 Inbetriebnahme der Maschine</u>

Zur Inbetriebnahme der Espressomaschine **MONDIALE** folgende Anweisungen genauestens einhalten:

- Die Außenverpackung öffnen, die Espressomaschine herausziehen, ihre Unversehrtheit überprüfen und kontrollieren, ob alle Zubehörteile (siehe Absatz 1.1) vorhanden sind
- Die Maschine auf einer horizontalen Fläche aufstellen
- Den Deckel abnehmen, den im Inneren befindlichen Wassertank herausziehen und gründlich ausspülen
- Den Tank mit sauberem Wasser füllen, wieder einsetzen und die Silikonschläuche einführen. Den Deckel der Maschine wieder schließen
- Den Stecker in die Steckdose einstecken
- Den Hauptschalter **(1)** drücken. Die Leuchtanzeige allgemeiner Betrieb **(2)** leuchten auf

An diesem Punkt ist die Kaffeemaschine MONDIALE betriebsbereit.

<u>Falls Wasser im Tank fehlen sollte, greift der Mikroschalter, der sich unter der Halterungsplatte des Tanks befindet, ein und schaltet die Maschine automatisch ab.</u>

Zur Wiederinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

- Die Maschine mittels Hauptschalter **(1)** ausschalten
- Das Speisekabel aus der Steckdose ziehen
- Den Tank mit Wasser füllen
- Das Speisekabel wieder anschließen

- Die Maschine mittels Hauptschalter **(1)** einschalten. Die Leuchtanzeige für Betrieb **(2)** leuchten auf
- Den Hebel Kaffee **(6)** anheben, aus der Gruppe **(3)** tritt Wasser aus
- Den Hebel Kaffee **(6)** absenken, der Heizkessel wird automatische mit Wasser gefüllt
- Ca. 3-4 Minuten abwarten bis die Maschine unter Druck steht. Die Leuchtanzeige Widerstand **(11)** leuchten auf

4.2 Kaffeezubereitung

- Sicherstellen, dass die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1)
- Einen Filterhalter **(4)** für eine Tasse Kaffee oder den Filterhalter für zwei gleich zeitig zuzubereitende Tassen Kaffee füllen und den Kaffee mit dem Anpresser leicht andrücken
- Den Filterhalter **(4)** in die Gruppe Kaffeeauslauf **(3)** mit einer Drehung von links nach rechts ↺ bis zur kompletten Blockierung einsetzen
- Eine oder zwei Tassen unter den Filterhalter **(4)** stellen
- Den Hebel Kaffee **(6)** anheben. Der Kaffee läuft am unteren Teil des Filterhalters **(4)** heraus
- Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, den Hebel **(6)** wieder absenken
- Wenn weitere Tassen Kaffee zubereitet werden sollen, den Filterhalter **(4)** mit einer Drehung von rechts nach links ↻ entnehmen, den Kaffeesatz entfernen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen

4.3 Heißwassererzeugung

! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist

! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampfdüse bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen

- Kontrollieren, ob die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1)
- Einen Behälter unter die Düse Heißwassererzeugung **(7)** halten
- Den Hebel des Hahns für Heißwasser **(7)** öffnen, worauf das Wasser mit einer Temperatur von ca. 95°C austritt
- Wenn die gewünschte Menge Heißwasser erreicht ist, den Hebel **(7)** Schließen

An diesem Punkt wird der Wassertank automatische nachgefüllt. Sollte die Zeit für das Nachfüllen 90 Sekunden überschreiten, greift der Mikroschalter automatisch ein und schaltet die Maschine ab

Zur Wiederinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

- Die Maschine mittels Hauptschalter **(1)** ausschalten
- Die Maschine mittels Hauptschalter **(1)** erneut einschalten. Die Leuchtanzeige Betrieb **(2)** leuchten auf
- Der Tank wird automatisch weiter aufgefüllt bis der normale Wasserpegel erreicht ist
- Circa 3-4 Minuten abwarten bis die Maschine unter Druck steht. Die Leuchtanzeige Widerstand **(11)** leuchten auf

4.4 Dampferzeugung

! Sicherstellen, dass der Wassertank immer gefüllt ist
! Niemals die Hände oder andere Körperteile unter die Wasser-/Dampf-Düse bringen. Heißes Wasser und Dampf können schwere Verbrennungen verursachen

- Kontrollieren, ob die Maschine unter Druck steht (siehe Absatz 4.1).
- Einen Behälter unter die Düse Dampferzeugung **(8)** halten.
- Den Hebel des Hahns für Dampf **(8)** öffnen. Aus der Düse tritt Dampf aus.
- Den Hebel Dampf **(8)** schließen.

5. EMPFEHLUNGEN UND HINWEISE

Wichtigste Regeln für einen besonders guten Kaffee:

- o ausschließlich gute Mischungen von Kaffeebohnen verwenden
- o die Kaffeebohnen an einem trockenen Ort aufbewahren
- o die Kaffeebohnen erst dann mahlen, wenn der Kaffee zubereitet werden soll
- o das dosierte Kaffeepulver leicht anpressen

Wichtigste Regeln für einen wirklich heißen Kaffee:

- o den Siebträger mit dem entsprechenden leeren Filter immer in der Maschine belassen
- o den Siebträger und den Filter durch Drücken des Schalters Kaffee mit heißem Wasser ausspülen
- o die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen

Wichtigste Regeln für einen besonders guten Cappuccino:

- o ein enges hohes Gefäß ca. zur Hälfte mit Milch füllen
- o die Düse des Wasser/Dampf-Hahns 1 cm weit einführen
- o mittels Hebel den Wasser/Dampf-Hahn öffnen
- o auf diese Weise wird die Milch aufgeschäumt

Wenn die Milch nur erwärmt werden soll:

- o die Düse des Wasser/Dampf-Hahns bis zum Boden des Gefäßes einführen
- o mittels Hebel den Wasser/Dampf-Hahn öffnen
- o nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist den Wasser/Dampf-Hahn wieder schließen

6. REGELMÄSSIGE WARTUNG

! Vor Beginn der Wartungsarbeiten an der Maschine darauf achten, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist (den Stecker herausziehen, nicht am Kabel ziehen) oder den Hauptschalter abstellen
! Keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden

Um die Funktionsfähigkeit der Maschine **MONDIALE** auf Zeit zu erhalten, sollte sie täglich gesäubert werden:

- o Den Wassertank regelmäßig säubern
- o Öfters das Wasser wechseln wenn die Maschine nur selten benutzt wird

- Die Filter in heißem Wasser säubern, alle Kaffeereste entfernen
- Den Abtropfkasten und das Anstellgitter für Tassen mit heißem Wasser säubern
- Die Wasser/Dampf-Düse gründlich säubern, um Verstopfungen zu vermeiden
- Das Gehäuse und alle anderen externen Teile der Maschine mit einem feuchten Tuch säubern. Die Maschine anschließend mit einem trockenen Tuch polieren
- Den Auslaufstutzen für Kaffee mit einem feuchten Tuch säubern, alle Kaffeereste entfernen und durch Betätigung des Kaffee-Schalters Wasser durchlaufen lassen

Entkalken: Je nach örtlicher Wasserhärte ist eine **Entkalkung** der Maschine alle 1 bis 6 Monate notwendig (Faustregel: je härter das Wasser ist, um so häufiger ist eine Entkalkung notwendig).
Dazu bitte nur spezielle Entkalker für Espressomaschinen oder Zitronensäure verwenden (**wichtig: niemals Essig !!!**). Dazu die empfohlene Dosierung des Entkalkers in den Tank geben, mit Wasser auffüllen und die Maschine gemäß Anleitung in Betrieb nehmen. **Tassenweise** Wasser aus dem Brühkopf und der Heißwasserdüse entnehmen.
Zwischendurch das Mittel 10-20 Minuten einwirken lassen. Den kompletten Tank auf diese Weise entleeren (immer nur tassenweise). Anschließend den Tank ausspülen, mit frischem Wasser füllen und auf die gleiche Art und Weise entleeren.
Bei Nichtbeachtung erlischt jeglicher Garantieanspruch !!!
Tipp: Durch die Benutzung unseres Wasserfiltersystems erhalten Sie nicht nur eine schönere Crema, der Caffè schmeckt auch besser. Darüber hinaus erhöhen sich die Entkalkungsintervalle deutlich. Und nicht zuletzt verringern Sie damit die Schwermetall- und Nitratbelastungen des Wassers, mit denen man heutzutage auch beim besten Trinkwasser rechnen muss.

7. GARANTIEVERFALL

Bei Nichtbeachtung der in der vorliegenden Betriebsanleitung aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften auftreten sollten.
Für Eingriffe, die von den vorliegenden Anweisungen abweichen, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller.
Ein Gebrauch der Maschine, der nicht in den vorliegenden Anweisungen angeführt wird, entbindet die Fa. **ISOMAC** sowie alle Wiederverkäufer von jeglicher Haftung für Schäden an Personen oder Dingen.
Die Fa. **ISOMAC** steht Ihnen jederzeit für weitere Erklärungen zur Verfügung.

WICHTIG!!!

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung vollständig!
- Eine falsche Inbetriebnahme kann zu Schäden der Maschine führen, die nicht unter die Garantieleistung fallen!
- Bitte das Dampfventil nicht zu fest zudrehen!
- Das Dampfventil schließt schon nach wenigen Drehungen, am besten das Dampfventil mit der Kraft von zwei Fingern zudrehen und bei leicht spürbarem Wiederstand stoppen! Ein weiteres zudrehen kann das Dampfventil beschädigen.
- Vor der Esten Inbetriebnahme der Maschine. Den Wassertank mit Wasser befüllen und ca. 30 Minuten den Wasserfilter einweichen lassen. Dann die Maschine gemäß der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.

Via S. Cassiano, 17
20050 MACHERIO (MI)
www.isomac.it

GARANZIA/GUARANTEE/GARANTIE/GARANTìA/GARANTIE